

Voile Banane

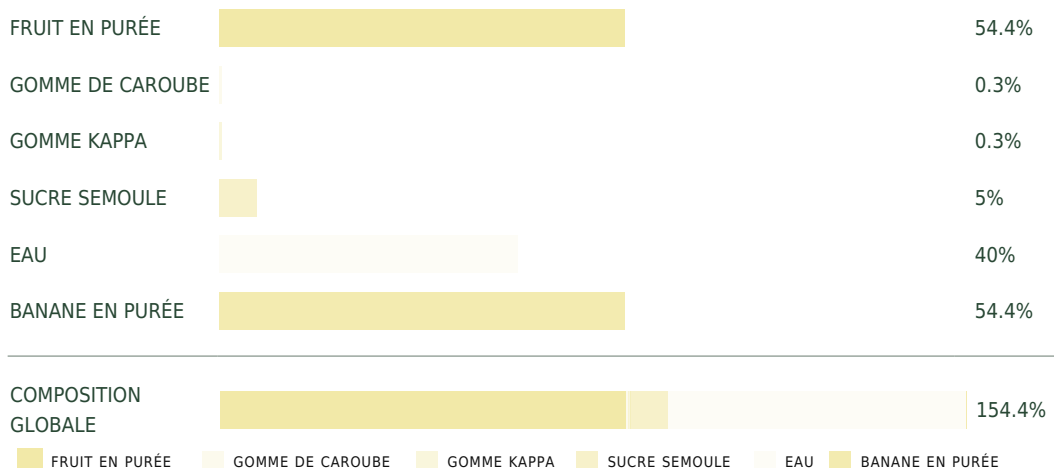
Description

Dans la grande famille des gels, le champs des possible est immense en termes de textures. Ici grace à la synergie des kappa carraghénanes et de la gomme de caroube, on obtient, lorsque la masse est étalée finement à chaud, un voile très souple mais résistant. Sa brillance et son intensité de couleur, en font un allié merveilleux pour décorer. Beaucoup d'alternative qui apporte de la brillance et de la couleur, sont souvent très riches en sucre et en colorant. La proportion de purée est ici grandement majoritaire, et permet de mettre en oeuvre des ingrédients qui respectent le produit à décorer, même s'il est vrai que le réseau formé inhibe quelque peu le profil aromatique de la purée.

Univers d'applications suggérés

- Décors
- Entremets, tartes et petits gâteaux

Composition globale



Voile Banane

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	50 g	5%
Gomme Kappa	3 g	0.3%
Gomme de Caroube	3 g	0.3%
Banane en purée	544 g	54.4%
Eau	400 g	40%

Procédé

Mélanger le sucre, la gomme Kappa et la gomme de Caroube, puis verser en pluie sur le [fruit] en purée à 4°C et l'eau. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85°C. Couler aussitôt sur une plaque inox chaude (environ 85°C) pour avoir le temps de répartir de manière homogène avant la prise en gel. Réserver à 4°C, couvrir d'un film alimentaire pour éviter le dessèchement.

Voile Banane



54.4%
FRUIT EN
PURÉE



5%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Sucre semoule,
Gomme Kappa,
Gomme de
Caroube, Banane
en purée, Eau



NON
SURGELABLE

Astuce

Ce gel et thermoréversible, il est donc possible de refondre les parrures pour les couler à nouveau.

A titre indicatif, avec 250 g pour une plaque 40 x 60 cm, on obtient un voile fin, mais manipulable. Ajuster le poids selon vos besoins.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,

Nouvel usage ,

Recette végétale